



## **HERZLICH WILLKOMMEN**

Schön, dass Sie da sind!

Das Wohl unserer Gäste liegt uns besonders am Herzen und wir sind bemüht, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem kulinarischen Highlight zu machen. Die Zufriedenheit und Treue unserer Gäste ist unsere schönste Belohnung.

### **FRISCH. NATÜRLICH. REGIONAL. IM LEOPOLD IST DAS NORMAL.**

Regionalität spielt für uns eine große Rolle, daher kommen sehr viele unserer Lieferanten aus der Region. Alle Anderen werden mit größter Sorgfalt ausgewählt.

Das gesamte Wirtshaus-Leopold-Team wünscht einen gemütlichen & genussvollen Aufenthalt!

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sind viele unserer Gerichte auf Anfrage auch als kleinere Portion erhältlich.

Allergeninformation: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team. Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBL.

LI NR. 175/2014

**GEDECK**

€ 4.50

Brot | Butter

und Schmankerl der Speisekammer und Saison

*Als lockere Begleitung zum Glaserl Wein oder als gemütlicher Einstieg in einen entspannten Abend mit Freunden.*

**DINNER-MENÜ**

Wir bieten die Möglichkeit, ein Wunschmenü aus 3 oder 4 Gänge und unserem Gedeck zusammenzustellen.

Die einzelnen Portionsgrößen werden von unserem Küchenchef natürlich an die Anzahl der gewählten Gänge angepasst.

Wir bringen auch gerne die Weinkarte!

Alle Speisenpreise der Gänge beim Dinner-Menü gelten – 10 %.

## UNSERE VORSPEISEN

### **Vitello Forello**

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Räucherfischcreme vom Zöchling-Bio-Fisch |  
eingelegte Bärlauchknospen

17

### **Burrata**

Paradeiserraritäten | Weißes Paradeisergel | Olivenölpulver

14

### **Wassermelone sous-vide**

Salatherzen | Sojajoghurt | Feta | Pinienkerne



13

*Gern servieren wir auf Wunsch etwas Gebäck um € 1.- zur Vorspeise!*

## UNSERE SUPPEN

### **Geeiste Gurkenkaltschale**

Melanzanitarart | Buttermilch | Piment d'espelette



*klassisch oder vegan möglich*

6.5

### **Kräftige Rindsuppe**

mit hausgemachter Einlage

Frittaten | Grießnockerl | Fleischstrudel

5.6

## UNSERE HAUPTSPEISEN

unsere Tierprodukte stammen zu 100 % aus Österreich  
und sind AMA- und/oder BIO-zertifiziert

### Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken

Petersilienerdäpfel | Gemischter Salat | Preiselbeeren

24.8

### Frisches Backhendl

ausgelöstes Maishendl

Erdäpfel-Vogerlsalat

16.8

### Zwiebelrostbraten

rosa gebraten

Braterdäpfel | Senf Gurken | Zwiebel | Wan Tan

25

### Dry Aged Picanha-Steak

rosa gebratener Tafelspitz Südamerika-Style

Sommerliches Gemüse | Rosmarinerdäpfel | Chimichurri

32

### Glasierte Bio Kalbsleber

Erdäpfelpüree | Honigmarillen | Rotweinschalotten

24

### Gebratenes Filet vom Bio Wald-Roc-Schwein

Fregola Sarda | Gebratene Pilze | Wilder Brokkoli

25

## Saibling im Ganzen gebraten

von der Bio-Fischzucht Zöchling aus Türrnitz

Petersilienerdäpfel | Salzzitronengremolata | Blattsalat

26

## Gebratenes Wolfsbarschfilet

aus dem Atlantik

Chorizo | Spanischer Gemüseeintopf | Pimentos de Padrón

22

## Hausgemachte Pappardelle

Rahm-Eierschwammerl | Belper Knolle | Wiesenkräuter

17

## Knackiger Sommersalat

Kirschparadeiser | Buntes Saisongemüse | Croutons



12

Gebratene Maishendlstreifen 7

4 Stück Gebratene Black Tiger-Garnelen 9

Geröstete Eierschwammerl 8



Feta 3



*Gern servieren wir auf Wunsch etwas Gebäck um € 1.- zum Salat!*

## Knusprige Kräuterpolenta-Schnitten

Ochsenherzparadeiserragout | Mini-Miso-Melanzani | Senfblatt



16

## Feine Salatschüsserl

Erdäpfel-Vogerlsalat 5.9

Gemischter Salat 5.5

Blattsalat 4.1



## UNSERE NACHSPEISEN

### Apfelstrudel mit Schlagobers

4.5

### Palatschinken

Marillenmarmelade, Nutella oder Vanilleeis

6 | 7

### Tonkabohnen-Panna Cotta

Schokocrumble | Weingartenpfirsichsorbet | Physalis

8

### Limettentartelette

Yuzuganache | Baiser | Himbeere

9

### Marillenknödel

25 Minuten Servierzeit

Butterbrösel | Marillensorbet | Joghurtbruch

9

### Kühler Kokosmilchreis

Heidelbeer-Ingwer-Ragout | Pistaziengranola

7.5



### Käse

von den Wilhelmsburger Hoflieferanten

Für 1 oder 2 Personen

Feigensenf & Chutney, Weintrauben & Nüsse, Gebäck

8 | 13

### Hausgemachtes Sorbet/Eis

Vanille | Tonkabohne | Schokolade |

Limette | Erdbeere | Johannisbeere | Grüner Apfel | Banane

2.8 / Nockerl

